Rezept

Klassischer Christstollen

Ein Rezept von Klassischer Christstollen, am 08.08.2025

Zutaten

100 g	Zitronat
100 g	Mandelstifte
200 g	Rosinen
300 ml	Milch
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier (M)
50 g	Zucker
3-4 EL	Puderzucker
50 g	Orangeat
1	Bio-Zitrone
1 Schnapsglas	Rum (etwa 25 ml)
1 1/2 Würfel	Hefe (etwa 60 g)
1 kg	Mehl
250 g	weiche Butter
100 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Stollen (je etwa 25 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Das Zitronat und das Orangeat klein würfeln. Die Mandelstifte etwas kleiner hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Alles mit den Rosinen und dem Rum mischen.

2. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerkrümeln und mit 2 TL Zucker mit der Milch verrühren. Mehl, Salz und restlichen Zucker in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Hefemilch hineingießen, mit wenig Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

3. Dann Butter und Eier in die Schüssel geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

4. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Frucht-Nuss-Mischung unter den Teig kneten, Teig halbieren. Jede Hälfte auf wenig Mehl zu einem etwa 30 cm langen Teigstrang formen. Der Länge nach in der Mitte mit dem Nudelholz flach drücken. Eine Längsseite etwa bis zur Hälfte nach innen klappen, die andere etwas weiter nach innen darüberschlagen.

5. Die beiden Teiglaibe mit ausreichend Abstand nebeneinander aufs Blech legen und noch mal um die 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad).

6. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Stollen 50-55 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen sind und appetitlich braun aussehen. Die Butter zum Bestreichen schmelzen, den Zucker mit dem Vanillezucker mischen.

7. Die Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort mehrmals dünn mit der Butter einpinseln, bis sie schön glänzen. Dann mit dem Vanillezucker bestreuen und mit dem Puderzucker bestäuben. Die Christstollen auskühlen lassen und einzeln in Alufolie verpacken. Vorm Anschneiden mindestens 3 Wochen an einem kühlen Ort gut durchziehen lassen.